

Aperitif

		<i>EUR</i>
Orange juice fresh pressed		
Orange-carrot juice fresh pressed		
Apple-juice fresh pressed	0,25 l	4,60
Sanbitter non-alcoholic	0,1 l	4,40
with orange juice		5,40
Sanbitter Spritz	0,2 l	5,20
House aperitif (Elderflower sirup with sparkling wine)	0,1 l	5,40
"Krönele Royal" (Cassis, organic pear lemonade with sparkling wine)	0,2 l	5,90
Aperol Spritz with prosecco	0,2 l	5,90
Glass sparkling wine	0,1 l	5,20
Glass Prosecco	0,1 l	4,70
Vreimuth, vintage vermouth 2018 from Lustenau	4 cl	5,30
Sherry medium, dry or cream	5 cl	4,50
Port wine white or red	5 cl	4,50
Campari (4 cl) with soda with orange juice		4,50 5,10
Cynar (4 cl) with soda with orange juice		4,50 5,10
Martini bianco or rosso	4 cl	4,50

Starters

Mixed salad of season with croûtons	EUR 6,00
Beef Tatar with truffle mayonnaise and marinated onions served with toast and butter (80g)	EUR 16,80
as main course (160g)	EUR 23,90
Variation of homegrown pumpkin with homemade deer ham	EUR 14,20 EUR 16,20

Soups

Beef broth with homemade sliced pancakes or meat „spätzle“	EUR 4,60
Cream soup of potato and celery with potato-chips	EUR 5,50

Vegetarian

Ceps pockets in herb cream with vegetables and dried celery	EUR 21,00
Deep-fried champignons with sauce tartar	EUR 9,40
as main course	EUR 13,80
Cheese „Spätzle“ with roast onion topping and potato salad or with apple puree	EUR 14,00 EUR 14,00
Red Thai curry with vegetables, cashews and Basmati rice (vegan)	EUR 17,90

Main courses

Fillet of beef from local farmer's with herb butter with winter vegetables and potato gratin	EUR 36,50
Sirloin steak with roasted onions (of local beef) served with green beans with bacon and "spätzle"	EUR 23,90
Fillet of pork and beef on skewer with two homemade barbecue sauces and french fries	EUR 22,40
Vienna Schnitzel (breaded veal escalope) with parsley potatoes	EUR 24,50
Vienna Schnitzel (breaded pork escalope) with french fries	EUR 14,50
Beef goulash of local beef (off the shoulder) with „spätzle“	EUR 14,60
Braised veal cheeks in red wine sauce with braised vegetables and truffle polenta	EUR 29,80
Chicken breast supreme with port wine sauce, pan vegetables and herbal pesto noodles	EUR 24,20
Fillet of local salmon trout with carrot-peas vegetables and homemade gnocchi	EUR 26,00

Desserts

Stirred iced coffee with whipped cream	EUR 7,00
Vanilla ice cream with hot raspberries or chocolate sauce	EUR 6,80
„Variation of farmer’s curd“ Cheesecake with curd mousse and apricot	EUR 9,50
Homemade apple strudel with vanilla ice cream	EUR 4,80
Two kind of chocolate mousse with berry ragout	EUR 9,50
Plum dumplings with sugar crumble, vanilla sauce and cinnamon ice cream	EUR 9,50

Digestif

Local schnapps (MAAN / Hämmerle)
Grappa
Cognac/brandy
Whisky
Liqueur

Please ask our service staff for more information.

Wine by the glass 7/10

7/10 White wine *EUR*

1/8 Grüner Veltliner „Weinviertel DAC“ Jg. 2018 Wg. Eichberger, Eibesbrunn, NÖ	4,50
1/8 Riesling „Engelberg“ Jg. 2018 Wg. Neumayer, Inzersdorf, Traisental, NÖ	5,20
1/8 Sauvignon Blanc „Hoamat“ Jg. 2019 Wg. Kästenburg, Ratsch an dr Weinstrasse, Stmk	4,70
1/8 Weissburgunder Jg. 2018 Wg. Neumeister, Straden, Stmk	5,60
1/8 Chardonnay „Cool Climate“ Jg. 2019 Wg. Jordan, Pulkau, NÖ	5,20
1/8 Rosé „Cabernet Sauvignon“ Jg. 2019 Wg. Liegenfeld, Donnerskirchen, Bgld	4,00

7/10 Red wine

1/8 Zweigelt „Nick Red“ Jg. 2018 Wg. Nicki Windisch, Grossengersdorf, NÖ	4,30
1/8 Cuvee Kleine Sünde (BF,ME,CS) Jg. 2017 Wg. Leberl, Großhöflein, Bgld	5,30
1/8 Blaufränkisch „Eisenberg DAC“ Jg. 2017 Wg. Krutzler, Deutsch-Schützen, Bgld	5,60
1/8 Barbera D`Alba Jg. 2017 Comm. G.B. Burlotto, Verduno, Piemont, Italien	6,20
1/8 Castano Coleccion „Cepas Viejas“ (MON/CS) Jg. 2015 Bodega Castano, Yecla, Spanien	7,60



Die Geschichte unseres Hauses

Einst diente das stattliche Rheintalhaus als Bäckerei und als Handstickerei bevor es **1875** von Andreas Sperger als bäuerliche Gastwirtschaft eröffnet wurde.

Ein halbes Jahr später übernahmen mein Urgroßvater Gebhard Sperger und seine Frau Maria den Betrieb von seinem Bruder. Bereits damals bestand das „Krönele“ aus einer Gaststube, einem Nebenzimmer, 3 Gästezimmern und einem Gastgarten.

Wie aus dem damaligen Gästebuch von **1891** zu entnehmen ist, waren es vor allem Hausierer, Agenten, Seifensieder und Küfer, die bei uns verköstigt und beherbergt wurden.

Im Laufe von 5 Generationen waren es anschließend jeweils die Töchter - Rosa Wai-
bel, Anna Riedmann, Wilma Fink und Ulrike Fink - die den Gastbetrieb übernahmen,
ihre Kochkünste unter Beweis stellten und das Krönele zu einem
4-Sterne-Haus machten.

Zwischen **1954** und **1986** wurde unser Haus in verschiedenen Bauetappen erweitert,
renoviert und erneuert.

2007 errichteten wir einen großzügigen, hellen Eingangsbereich, 42 zusätzliche Kom-
fortzimmer, eine Tiefgarage mit fast 60 Stellplätzen, einen großen separaten Früh-
stücksraum und einen Seminarraum mit der neuesten Technik.
Umweltbewusst erhalten wir die Energie von Solarzellen und Erdwärme.

2019 haben wir das Eslach-Stüble vom großen Saal abgetrennt.

Wir hoffen, Sie fühlen sich im „Krönele“ ebenso wohl wie wir und wünschen Ihnen
einen schönen Aufenthalt und guten Appetit!

Ulrike Fink
und das Krönele-Team